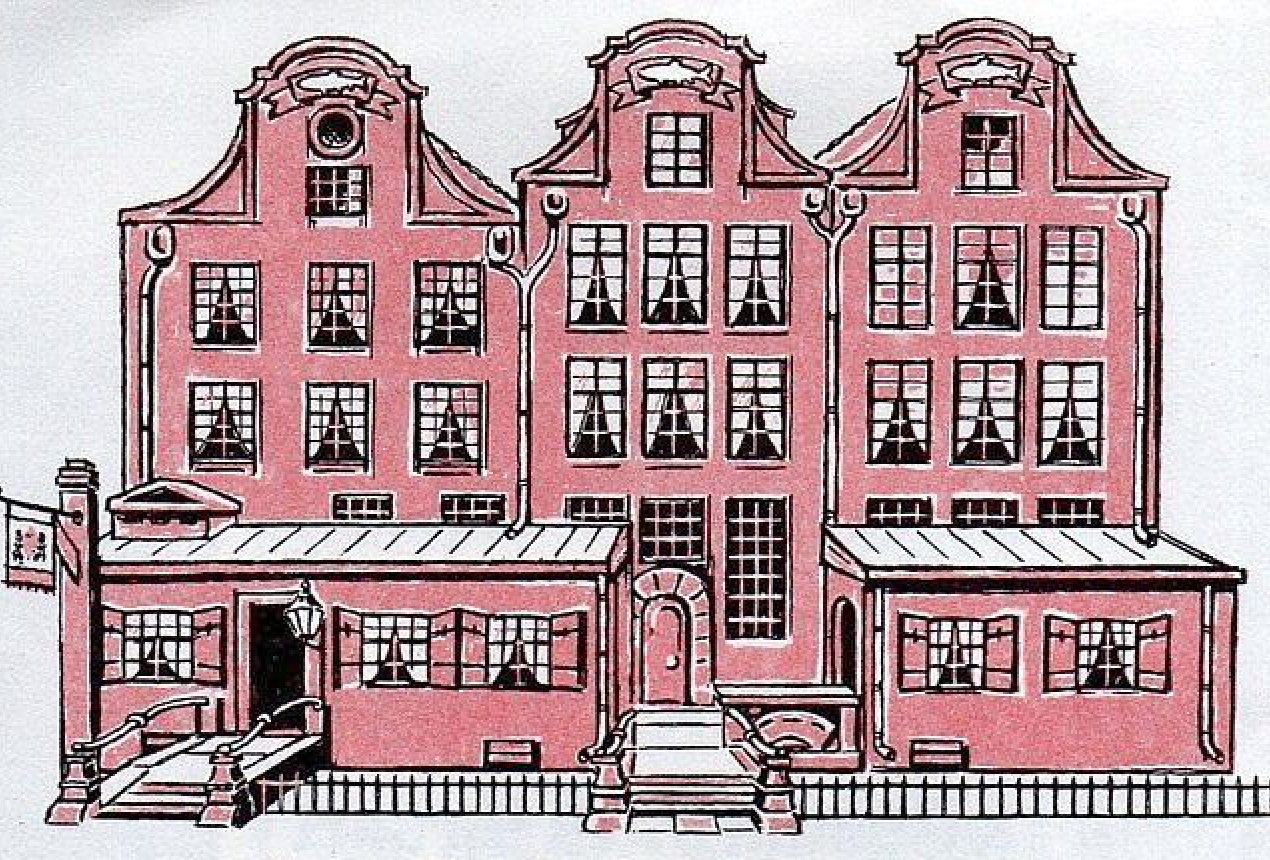


WISSENSWERTES

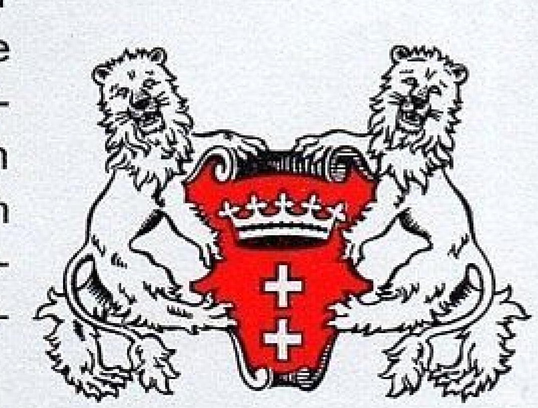
ÜBER DEN DANZIGER LACHS



Die alten Lachs-Häuser in Danzig im Jahre 1701

AUS DER GESCHICHTE DES HAUSES

Wer kennt das „Dübelt Güldenwasser", das „Danziger Goldwasser" nicht, jenes liebliche Getränk, in dem die feinen Goldplättchen so märchenhaft glitzern. Es ist lauteres Gold, denn nur Echtes behält seinen Glanz.
Schon mehr als 360 Jahre wird dieser edle Tropfen nach dem altbewährten Rezept hergestellt, das der aus Lier in Holland stammende Ambrosien Vermöllen 1598 nach Danzig brachte. Vermöllen, der christlichen Sekte der Mennoniten angehörend, war dem Schwert des Herzogs Alba durch die Flucht entgangen. Wie viele seiner Glaubensgenossen durfte er sich in dem preußischen Lande ansiedeln. Am 6. Juli 1598 wurde er als Bürger in die Wettakten der Stadt Danzig eingetragen. Gleichzeitig errichtete er eine Likörfabrik, die sich bis auf den heutigen Tag ohne Unterbrechung im gleichen Geschlecht vererbte.
Salomon Vermöllen, ein Enkel Ambrosiens, blieb kinderlos und schenkte anläßlich seiner goldenen Hochzeit 1708 die ganze, schon zu großem Ansehen gekommene Fabrik seinem Schwager Isaac Wed-Ling. Auch dieser führte, wie bei den Mennoniten üblich, einen alt-testamentarischen Vornamen.



Danziger Wappen

Als Isaac Wed-Ling 1711 starb, führte seine Witwe in Verbindung mit ihrem Schwiegersohn (Eydam) die Fabrik fort. Seit dieser Zeit trägt die Firma den Namen „Isaac Wed-Ling Wwe. & Eydam Dirck Hekker".

WIE DER DANZIGER LACHS ZU SEINEM NAMEN KAM

Als Isaac Wed-Ling im Jahre 1704 in Danzig seine Likörfabrik in die Breitgasse verlegte, war es üblich, die Häuser mit einem Sinnbild zu versehen. Was wußte man damals, Ausgang des Mittelalters, schon von Hausnummern. So zierte den Giebel in der Breitgasse ein Lachs. Das Haus und die Fabrik hießen deshalb im Volksmund „Der Lachs" und draußen im Lande „Der Danziger Lachs". Später wurde „Der Lachs" als Schutzmarke eingetragen, die weit über Deutschlands Grenzen hinaus Geltung erlangte.

Heute zählt „Der Lachs" zu den ältesten Schutzmarken, die wir kennen. Immer noch ist er ein Gütezeichen, das für Qualität und höchste Reinheit bürgt. Der Name „Danziger Lachs" ist zu einem Begriff geworden, er fehlt deshalb in keinem Nachschlagewerk. Ob wir den Duden zur Hand nehmen oder den Knaur, den Brockhaus, Herder oder Meyers Lexikon — überall finden wir den Danziger Lachs und sein berühmtestes Erzeugnis, das Danziger Goldwasser, angeführt.

Danzig, siehe Sp. 661/66.
Danziger Bucht (nach der an ihr gelegenen Stadt Danzig), halbkreisförmige, an der Küste sehr seichte Einbuchtung der Ostsee zwischen Rixhöft im W. u. Brüsterort (Samland) im O.; durch die Landzunge Hela wird von ihr das Putziger Wiek, durch die Frische Nehrung das Frische Haff abgetrennt. Im Winter oft vereist. 105 km breit, 6-100 m tief.
Danziger Goldwasser, süßer Kräuterlikör aus Orangen- u. Zitronenschalen, gewürzt mit Anis, Koriander, Muskat, Zimt, Kardamom, Nelken u. a., ben. nach dem wasserhellen Aussehen u. den zugesetzten Blattgoldstückchen; in braunen Vierkantflaschen im Handel. Bekannte Marke: Danziger Lachs.
Danziger Höhe, Kreis im Freistaat Danzig; das westliche, schöne, seen- u. waldreiche Hügelland mit den Gemeinden Hohenstein, Praust usw. 587 qkm, 53160 Einwohner.
Danziger Kani-Apfel, s. Rückseite der Tafel Apfel u. Apfelsorten (Bd. I, Sp. 752).
Danziger Nehrung, der fruchtbare Küstenstrich zwischen der Danziger Bucht u. den beiden Weichselarmen, läuft im NO. in die Frische Nehrung aus.

Der Große Herder, Bd. 3, S. 659

DIE GEBRANNTEN WASSER VOM LACHS BEGEISTERTEN ALLE WELT

Die Brenner im Danziger Lachs waren Künstler ihres Faches; sie verstanden es ausgezeichnet, den verschiedensten Geschmäckern ihrer Kunden gerecht zu werden.

Ein Preiskourant aus dem Jahre 1791 zählt allein 97 Likörsorten auf. Da gab es vor allem das berühmt gewordene „Dübelt Güldenwasser" (Danziger Goldwasser) mit dem glitzernden 22 karätigen Blattgold darin, den beliebten „Kurfürstlichen Magen", der zunächst als Dank an den Großen Kurfürsten für die Aufnahme zahlreicher Niederländer aus den erlesensten Ingredienzien komponiert wurde und den unsterblichen, leuchtendroten Krambambuly. Die Liste enthielt ferner Cordial, Pomerantzen, Kalmuss, Ratafia, Cardamom, Nägelcken, Rosemary, Lillien-Komfallgen, das durch Maiglöckchen seine Würze bekam und viele andere eigenartige Köstlichkeiten.



Der Große Kurfürst (1620–1688)

Der Ruf der Danziger Lachs-Liköre drang bis zu den Fürstenhöfen. Er verschönte die Tafeln brandenburgischer Kurfürsten, französischer, schwedischer, russischer und polnischer Herrscher. So kaufte nach einer noch vorliegenden Rechnung im Jahre 1767 die Kaiserin Katharina die Große von Rußland Lachs-Liköre für 5 152 Gulden. Sie brach dabei nicht mit der russischen Tradition, denn schon Peter der Große hatte Danziger Lachs aus Flaschen getrunken. Noch heute fehlt der Lachsschnaps im Norden fast an keiner Stätte kulinarischer Genüsse.



Katharina die Große (1729-1796)

Der
Krambambulist.
Ein
Lob-Gedicht
über die
gebrannten Wasser im Lachß
zu Dantzig.



Zweyte Auflage
HALLE
Verlegts Carl Hermann Hemmerde
1746

DER LACHS IN DER LITERATUR

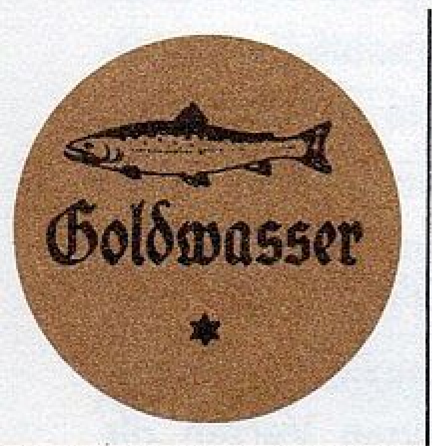
Der köstliche Krambambuly begeisterte den Dichter Chr. Fr. Wedekind (1709—1777), der unter dem Decknamen Creszentius Koromandel schrieb, so, daß er „Ein Lobgedicht" in 104 Strophen „über die gebrannten Wasser im Lachs zu Danzig" verfaßte. Der „Krambambulist" ging bald mit einigen Versen als unverwüstliches Studentenlied — jeder kennt den Reim „Sauft Wasser wie das liebe Vieh und denkt, es sei Krambambuly" — in die Kommersbücher ein.
Ein unsterbliches Denkmal setzte Lessing dem Lachs in „Minna von Barnhelm". Der berühmte Kupferstecher Chodowiecki hat die heitere Szene festgehalten, in der der Wirt den Diener des Majors Tellheim mit einem „Gläschen, ganz vortrefflich, lieblich, stark und gesund, mit veritablem Danziger, echtem doppelten Lachs" zu besänftigen versucht. Auch Heinrich von Kleist, E. T. A. Hoffmann, Gerhart Hauptmann, Max Halbe, Kügelgen und Fontane haben den Danziger Lachs in ihren Werken gewürdigt. Kein Wunder, daß bei solcher Wertschätzung der Danziger Lachs und seine Liköre in aller Munde waren.



Chodowiecki (1726—1801), Kupferstich zu Minna von Barnhelm

Die echten doppelten
Danziger Lachs-Liköre

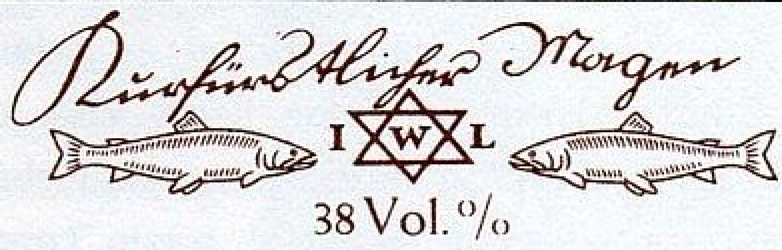
Immer noch nach den Ur-Rezepten hergestellt





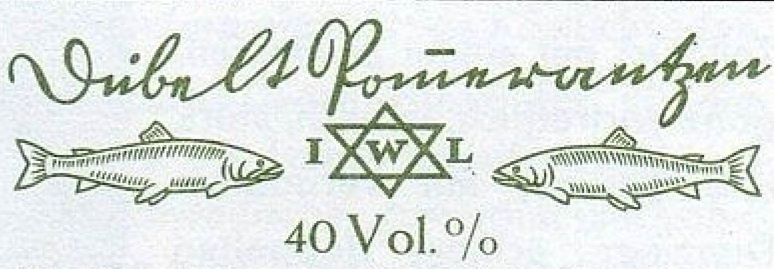
Die Krone des Hauses seit anno 1598 mit 22 karätigen echten Goldblättchen





„Der Leib- und Magenlikör" des Großen Kurfürsten (1620—1688). Ein herzhafter Herrenlikör aus feinsten Ingredienzien, k e i n Magenbitter





Ein begeisternd edler Likör für Damen und Herren, besten ausländischen Erzeugnissen ebenbürtig





Ein anregender, würziger Kirschlikör. 1748 Anlaß zum Studentenlied: „Trinkt Wasser wie das liebe Vieh . . ."



DIE AUSSTATTUNG

Charakteristisch für das äußere Bild der Danziger Lachs-Liköre ist die vierkantige Flasche mit dem altüberlieferten Etikett, dessen schlichte Schönheit auch heute noch unübertroffen ist. Traditionsgemäß werden die Danziger Lachs-Liköre nur in Liter-, Halbliter-, Viertelliter- und Zehntelliter-Flaschen gefüllt.

Eine sogenannte ganze Flasche hat also $^{3}/_{10}$ Liter mehr Inhalt als die handelsüblichen $^{7}/_{10}$-Liter-Flaschen, was bei der Beurteilung des Preises wichtig ist.

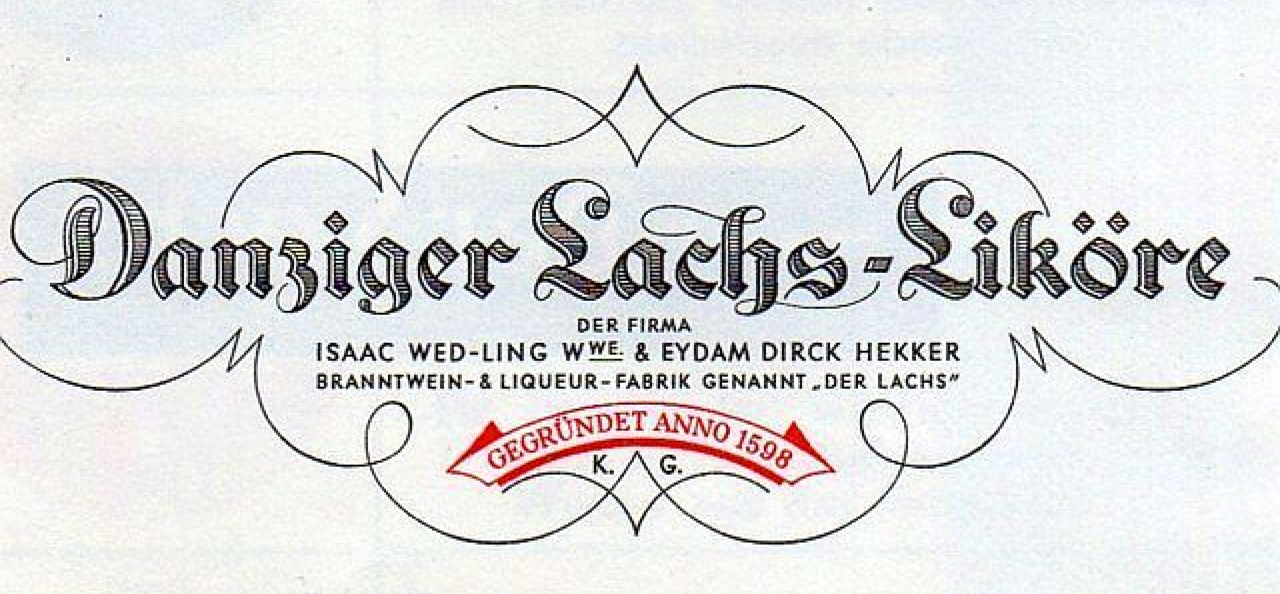
Der im oberen Etikett und in der Kapsel sichtbare Sechsstern, auch Sechsort genannt, gehört zur Schutzmarke. Er ist ein uraltes Zeichen, das im Mittelalter als Symbol der Gastlichkeit an unzähligen Gaststätten angebracht war; so auch an den schönen, altertümlichen Probierstuben des „Lachs" in der Breitgasse in Danzig. Ursprünglich kam der Sechsstern von den Pythagoräern, wo er Gesundheit bedeutete.



360 JAHRE LEBENSFREUDE

Wie rein und köstlich muß ein Likör sein, wenn er noch nach Jahrhunderten des Menschen Herz erfreut. Die Rezepte des „Danziger Lachs", das beweist seine zeitlose Beliebtheit, sind nicht zu übertreffen. Wir achten deshalb in der heutigen Fabrikation sorgsam und gewissenhaft darauf, daß auch nicht das Geringste an den Vorschriften unserer Altvorderen geändert wird.
Wir wüßten nicht, was wir Besseres tun könnten für unsere Freunde und den Ruf der Danziger Lachs-Liköre.
„Danziger Lachs" ist etwas besonders Gutes. Wer den „Danziger Lachs" empfiehlt, vermittelt Lebensfreude und sichert sich zufriedene Kunden.

Zu Weihnachten war es seit Generationen Brauch, eine Flasche echtes Danziger Goldwasser auf den Gabentisch zu stellen. Eine liebenswerte Aufmerksamkeit, die auch heute noch dankbar empfunden wird. Der feine Glanz der 22 karätigen Goldblättchen scheint wie geschaffen für die festlichen Tage.



Berlin-Halensee · Johann-Sigismund-Straße 20